

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
unter den Downloads auf unserer Webseite  
können Sie das Kalendarium sehen, worin  
die Liefermodalitäten für die Feiertage wie  
z.B. Ostern und Pfingsten vermerkt sind.



## Viele leckere Osternaschereien ...



Kennen Sie die verführerischen **Mozartzipfel**, eine Kreation in Zipfelform aus 32% Pistazien-Marzipan, feinem Nougat und Edel-Marzipan - das ganze mit Zartbitterschokolade überzogen? Oder die Variante mit **Eierlikör**? Einfach eine „Sünde“ wert ...



### Bunte Nasch-Eier aus Marzipan

Kleine bunte Eier aus feinem Marzipan mit Pflanzenpulvern gefärbt, auch zum Dekorieren von Torten und Nachspeisen.

Immer auch ein tolles Geschenk oder eine Zusage ins Osternest: **Zotter Schokoladentafeln** mit hübschen Motiven.



Ob „**Freche Hasen**“, „**Erdbeer-Hasi**“, „**Ostergrüsse**“ oder „**Osterscho-ki**“ - die Zotter Schokoladentafeln sind bekannt für ihre hochwertigen Zutaten.

## REGIONAL und frisch vom Feld



Die Gärtnerei Hecker beliefert uns mit allerlei „Grünzeug“:

**Babyleaf** - In dieser Mischung finden Sie die ersten zarten Blätter verschiedener saisonaler Salate und Kräuter. Die Kohlblätter

des **Blattkohls** im Bund sind sehr mild und können ähnlich wie Spinat oder Mangold zubereitet und verwendet werden.



Von der frischen Knoblauchstange kann alles verwendet werden. Frischer Knoblauch schmeckt intensiv und ein bisschen schärfer als der getrocknete. Für „Knofifans“ ein MUSS ...



## Schon entdeckt?



Leckere Joghurts von Söbbeke aus Weidemilch in sommerlichen Geschmacksvarianten: **Maracuja** und **Mango Mousse**.

Eine Vielfalt an getrockneten Früchten in Tütchen bietet Rapunzel an: **Wildheidelbeeren**, **Sauerkirschen** und **Beerenmix**.



## Für Ihren Terminkalender ...

Kochkurs **Wildkräuter-Schmankerl** - mit Conny und Gisela

Der Klassiker am Amperhof! Bei einem Spaziergang rund um den Amperhof entdecken Sie Pflanzen, die im Frühjahr zum Vorschein kommen. Wie Bärlauch, Löwenzahn und vieles mehr zu vielerlei Gerichten verwendet werden erklären Conny und Gisela in der Amperhofküche, während gemeinsam verschiedene Gerichte zubereitet werden. Wissenwertes zur allen Frühjahrs-(wildkräuter-)Pflanzen gibt es in Schriftform für Zuhause mit.

**Samstag, 5. April 25 von 11 bis 15 Uhr**

**Anmeldeschluss: Montag 31.03.25**

**AMPERHOF ÖKOKISTE 100 % BIO - FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE**

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



# OSTERN - Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 16

vom 14. April bis 18. April 2025

**ACHTUNG! Bestellschluss: Sonntag, 30.3.25**

**Bitte beachten Sie** unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von **€ 3,90**.  
Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, können Sie Ihre Kiste mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen.

Name:

Kundennummer:

Telefon:

**Info zum MHD** Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

## Von der Biometzgerei Pichler

<input type="checkbox"/> <b>Ente</b> (ohne Innereien) ca. 2 - 2,2 kg	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entenbrust</b> (mit Haut, ohne Knochen) 1 Stück ca. 280g - 360g	€ 59,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entenkeule</b> 1 Stück ca. 220g - 350g	€ 36,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entenfond</b> ca. 350 ml Glas	€ 4,490/St
<input type="checkbox"/> <b>Lammrollbraten in Buttermilchbeize</b> ca. 1 kg	€ 58,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammkeule ohne Knochen</b> , ca. 2 kg	€ 63,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammschulter ohne Knochen</b> , ca. 1 kg	€ 53,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Kalbsgulasch, geschnitten</b> ca. 300g	€ 52,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Roastbeef mit Senf-Kräuter-Marinade</b> ca. 500g	€ 65,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entrecôte Steak</b> 1 Stück ca. 300g	€ 59,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Almkräuterbraten vom Weiderind</b> ca. 1,2kg - ein feiner Familienbraten	€ 29,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Original italienische Strolghino Salami</b> Stück ca. 180g	€ 54,90/kg

## Vom Geflügelhof Wallner

<input type="checkbox"/> <b>Putenbraten „Rosmarinchen“</b> ca. 400g, a.d. Oberkeule, mit Rosmarin und Knoblauch	€ 29,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Bärlauchfleckerl</b> ca. 500g, kleine Schnitzel, gewürzt mit Meersalz, Bärlauch u.v.m.	€ 43,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Brust, geräuchert</b> , ca. 500g Stück	€ 52,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Putenfilet, geräuchert</b> , ca. 200g Stück	€ 51,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Kräuterkeule</b> , ca. 600-800g Stück Geräucherte Oberkeule mit Vitalkräutern ummantelt	€ 33,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten Weißwurst</b> 4 Stück, ca. 380g Stück	€ 29,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Putenbrustschinken</b> , ca. 150g geschnitten gekocht, geräuchert	€ 49,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Osterschinken</b> , ca. 300g Stück gekocht, geräuchert, im Netz	€ 49,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Schinkenplatte</b> ca. 250g geschnitten	€ 47,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Bärlauchwurst</b> ca. 280g Stück	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Bärlauchwurst</b> ca. 200g geschnitten	€ 36,90/kg

## Von der Klostermetzgerei Plankstetten

<input type="checkbox"/> <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland	€ 31,90/kg
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg, Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg, Suppenfleisch o. Kn.	
<input type="checkbox"/> <b>Roastbeefsteaks</b> , mariniert 2 Stück, ca. 400g	€ 73,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>5 kg Lammpaket</b> Bioland	€ 44,90/kg
Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt	
<input type="checkbox"/> <b>Lammgulasch</b> ca. 500g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g rein Lamm, mit Pecorino	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammbratwurstl</b> 2 Paar, ca. 220g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. So-blumenöl	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammknacker</b> 2 Paar, ca. 200g Lamm/Rind, mit Rosmarin	€ 43,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Zwiebelbratwurst</b> 4 Stück, ca. 250g Schwein/Rind	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Wollwurstl</b> 4 Stück, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Knoblauchsalamini im Ring</b> , ca. 280g Schwein/Rind	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>OSTER-Schinken im Netz</b> ca. 350g saftig, gegart, mild geräuchert	€ 50,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Rosmarinschinken</b> ca. 150g Stück aus dem Schweinerücken, gegart, mit markantem Rosmaringeschmack	€ 53,90/kg

## Von der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Feinkost-Fischräucherei Schießl

<input type="checkbox"/> <b>BIO-Regenbogenforellenfilet</b> ,	€ 68,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g	
<input type="checkbox"/> <b>BIO-Saiblingsfilet</b> ,	€ 73,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g	
<input type="checkbox"/> <b>BIO Räucherlachs</b> 130-150g Seite	€ 87,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert	